#### ГБОУ НПО ПУ № 68

МДК 03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ»

ПРОФЕССИЯ: 260807.01 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

# Тема урока: «Классификация, ассортимент и назначение соусов»

Преподаватель Казакова Н.Н. п.Улькан

#### План урока:

Организационный момент (1 мин).

Целеполагание и мотивация (2 мин).

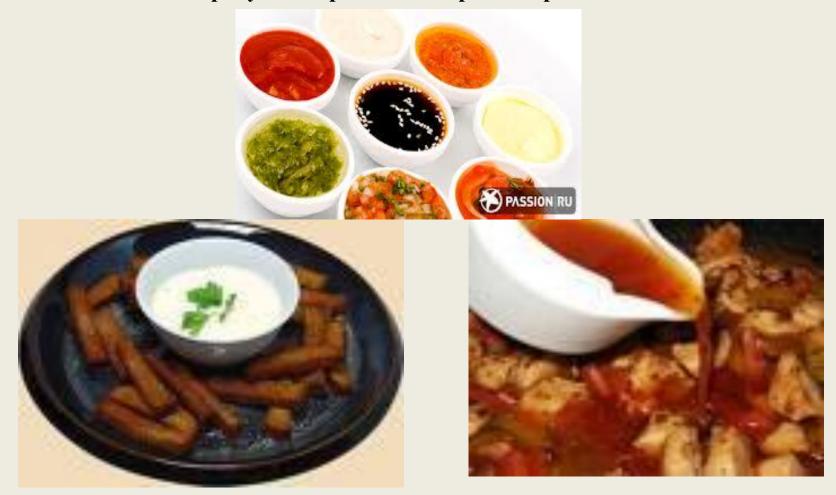
**Цель урока:** изучить ассортимент, показатели качества соусов, их назначение, условия и сроки хранения.

Изучение нового материала: (38 мин).

- **1.** Введение в тему «Классификация, ассортимент и назначение соусов» (3 мин).
  - 2. Составление опорного конспекта «Классификация соусов» (5 мин).
  - 3. Работа с Электронным учебным модулем.
    - 1) Вводная информация. Классификация соусов. (7 мин).
    - 2) Требования к качеству соусов (4 мин).
    - 3) Продукты, используемые для приготовления соусов (4 мин).
  - 4) Условия и сроки хранения соусов. Заполнить таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов» (7 мин). Приложение 1.
  - **4.** Закрепление новых знаний: выполнение проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» (8 мин).

**Рефлексия.** Подведение итогов урока и выставление оценок (3 мин). **Домашнее задание:** (1 мин).

<u>Соусы</u> это ароматические приправы, придающие блюдам особый аромат и вкус, возбуждающие аппетит. Используя различные соусы, можно из одних и тех же продуктов приготовить разнообразные блюда.



<u>Соус</u> необходимо подбирать в соответствии со вкусом и цветом основного блюда.

Для приготовления соусов используют посуду небольшой емкости с толстым дном (ковши, сковороды), чтобы соусы не пригорали. Кроме того, используют противни, венчики, сита, дуршлаги, кулинарные лопатки, разливательные ложки и другой инвентарь.



Соус можно подать к блюду отдельно в соуснике, который ставят рядом с блюдом на тарелочке или вместе с блюдом. На порцию блюда используют 50, 75, 100 г соуса, иногда 25 г.











#### Классификация соусов.

#### По температуре подачи:

- горячие (65 ...70°C) подают к горячим блюдам
- холодные (10... 12 °C) подают к холодным и горячим блюдам

#### По жидкой основе:

- на мясных и рыбных бульонах
- на грибных, овощных, фруктовых отварах
- на молоке, сметане, сливочном масле (горячие)
- растительном масле, уксусе (холодные).

#### Все соусы делят на две группы:

- с загустителем (с мукой)
- без загустителя (без муки).

#### По технологии приготовления:

- основные
- производные
- Производные соусы приготавливают из основного с добавлением различных продуктов (наполнителей).

Производный соус получают при смешивании основного соуса и наполнителя.

#### По консистенции:

жидкие используют для поливки блюд и тушения

густые (для фарширования)









средней густоты (для запекания, заправки припущенных блюд, фарша)

## По цвету:

## красные















Продолжаем изучение темы урока «Классификация, ассортимент и назначение соусов»

с помощью Электронного Учебного Модуля 260506\_3.2.2.1\_I1\_sous\_klass\_2.oms

## Желаю успеха!



260506 3.2.2.1 I1 sous klass 2.oms

Ссылка на ЭУМ

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

Примечание. Для работы с ЭУМ необходима программа

### Приложение 2 (рефлексия настроения на окончание урока).

понравилось не понравилось не знаю...

